ARBEIT MIT ENZYMHALTIGEN ZUTATEN IM BACKWARENBEREICH

DIESE WICHTIGEN HINWEISE BITTE IMMER BEFOLGEN



Darstellung eines typischen Gefahrensymbols für enzymhaltige Rohstoffe.

EINDÄMMUNG UND KONTROLLE VON ENZYMSTAUB UND DER BILDUNG VON AEROSOLEN

- Enzymhaltige Zutaten müssen immer so gehandhabt und verarbeitet werden, dass eine Bildung von Staubwolken und Aerosolen vermieden wird.
- Vor Ort sollten Kontrollmaßnahmen umgesetzt werden, um eine Bildung von Stäuben oder Aerosolen so weit wie möglich zu vermeiden.
- Wenn ein offener Umgang bei der Verarbeitung nicht vermieden werden kann, sollten eine geeignete Belüftung sowie eine Luftstromregelung vorhanden sein.

SICHERE ARBEITSWEISE

- Einwiegen von Mehl und weiteren Zutaten:



Das Ausschütten der Zutaten aus großer Höhe führt zu Staubbildung in der Luft.

- Umfüllen von Mehl und Backmittel von einem Silo in den Kneter (Großbäckerei)



Das Befüllen aus großer Höhe und starkes Schütteln der Schlauchleitung führt zu Staubbildung in der Luft.

- Umfüllen von Mehl und Backmittel von Säcken in den Kneter (Handwerksbäckerei):



1. Sack am genähten Ende öffnen.



2. Das offene Sackende in den Kneter halten.



3. Mit einem Messer das andere Ende des Sackes aufschneiden.



4. Den Sack leicht in den Kneter drücken.



5. Den Sack so anheben, dass das Mehl sauber in den Kneter fließt.

ENTFERNEN VON VERUNREINIGUNGEN / REINIGUNG VON MIT ENZYMHALTIGEN ZUTATEN VERUNREINIGTE ANLAGEN UND GEGENSTÄNDEN

Jede Verunreinigung sofort entfernen.

Nicht verwenden:

- Bürsten, Besen, Hochdruckwasserreiniger u./o. Druckluft







Verwendung von:

- Staubsauger mit zwei Filterstufen. Der letzte Filter sollte ein Feinstaubfilter Typ HEPA H14 sein.
- Beim Reinigen und Entfernen von Verunreinigungen immer eine Staubmaske und persönliche Schutzausrüstung tragen.



WARUM BENÖTIGEN WIR EIN PROGRAMM ZUR VERMEIDUNG VON STÄUBEN?

Staubbelastung kann unsere Gesundheit gefährden!

- Enzymstaub kann eine ähnliche Sensibilisierung hervorrufen wie das Einatmen von gängigen Allergenen wie Pollen oder Hausstaub.
- Symptome sind rote Augen, eine laufende Nase, Kurzatmigkeit sowie Keuchen.

Mehl und andere Backzutaten – wie Enzyme – sind Allergene

Eine Belastung kann verhindert oder bis zu einem sicheren Level reduziert werden durch

- Vermeidung einer Staubverteilung in der Luft.
- Benutzung einer geeigneten Schutzausrüstung.
- Striktes Einhalten der korrekten Verfahrensanweisungen.

KORREKTE ARBEITSWEISE



- Staubbildung vermeiden.
- Keine Verteilung von Staub von einem Arbeitsbereich in einen anderen.
- Sofortige Entfernung von größeren Verunreinigungen.
- Wechsel der Arbeitskleidung gemäß der Werksvorschriften.
- Bei bestimmten Arbeitsschritten, z.B. Reinigungsmaßnahmen, sollte ein Atemschutz (Filtersysteme P3, FFP3 oder N100) getragen werden.
- Tragen von zusätzlicher Schutzausrüstung wie Handschuhe und Schutzbrillen, um jeglichen Hautkontakt zu vermeiden.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN IM FALLE EINER KONTAMINATION MIT ENZYMEN

Augenkontakt: Vorsichtig mit sauberen Wasser für einige Minuten spülen. Eventuell Kontaktlinsen entfernen, falls das möglich ist. Augen weiter ausspülen, falls die Reizung anhält.

Hautkontakt: Mit reichlich Seife und Wasser reinigen. Verunreinigte Kleidung entfernen.

Verschlucken: Mund gründlich spülen. Bei Unwohlsein nach Verschlucken einen Arzt kontaktieren.

Einatmen: Bei Atembeschwerden in die frische Luft gehen und in einer Position verweilen, die es erleichtert zu atmen.

- Allgemeiner Rat: Medizinischen Rat vom Erst-Hilfe-Beauftragten oder Firmenarzt einholen, falls eine Reizung der Atemwege oder eine Kurzatmigkeit anhält.

amfep association of manufacturers & formulators of enzyme products

fedima